

## Grčki gulaš sa paradajzom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500** g junetine
- **500** g paradajza
- **250** g crnog luka
- **100 ml** maslinovog ulja

#### I još:

- **1 kašika** origane
- **1 kašičica** cimeta
- **1** loberlov list
- **po želji** bibera
- **po želji** soli

### Priprema

Meso isecite na krupnije komade i ispržite na maslinovom ulju na srednjoj vatri. Izvadite meso i na istoj masnoci izdinstajte sitno iseckan crni luk, dodajte oljušten i sitno iseckan paradajz i vratite meso. Zacinite origanom, cimetom, biberom, posolite i kuvajte dok se sos ne zgusne. Po želji služite sa testeninom ili krompirom.

### Savet